



# HOS TYREN

## VELKOMST

### VELKOMST DRINKS - 50 KR

Champagne Cocktail / Kir Royal  
Hyldeblomst med Asti  
Astispurmante  
Jordbær daiquiri

### MENS DU VENTER - 39 KR

Hjemmelavede chips med dip  
3 slags mandler  
Blandede Spanske oliven  
Tortillas chips med tomatpesto

## MENU / VIN MENU

### Røget Laks, blomkål og mandler

### Grillet mørbrad med svampe og pomme røsti

### Udvalg af modne gårdoste *med udsøgt tilbehør*

### Variation af chokolade og hindbær

3 retter 289 kr

4 retter 315 kr

Chardonnay, Casa Silva, Chile

Malbec, Alta Vista, Argentina

Vintage port, Fonseca

Semillon late harvest, Casa Silva, Chile

3 glas 150 kr

4 glas 185 kr

## FORRETTER

### Røget laks, blomkål og mandler

70 kr

### Let røget dyrekølle *med vilde urter og blommer*

75 kr

### Varmrøget laks fra eget røgeri *med citroncreme*

55 kr

### Tapas *kokkens små lækkerier*

65 kr

### Cremet svampesuppe

75 kr

### Fransk quiche lorraine *med bacon og sprød salat*

65 kr

### Skagen skinke *med rosmarinbrød og surt*

75 kr

### 6 snegle *i hvidløg*

60 kr

1 Glas hvidvin til Forretten 25 kr

### TYREN ANBEFALER I RØDVIN :

Carbernet Sauvignon, Casa Silva, Chile	198 kr
Malbec Premium, Argentina	265 kr
Brunello, Silvio Nardi, Italien	550 kr
Friends Shiraz, Elderton, Australien	315 kr



# HOS TYREN

## HOVEDRETTER

<b>Dagens fisk</b>	165 kr
<b>Stegt Andebryst</b> med stegte kartofler og kompot af fingner og nødder	185 kr
<b>Vildt rogout</b> serveret i jerngryde med vilde svampe og timian	175 kr
<b>Kalvefrikassé</b> med timian ristede kartofler	165 kr

## FRA GRILLEN

<b>Tournedos af kalvemørbrad</b> med salviesauce og pomme Anna			
150g/ 198 kr	225g/ 235 kr	300g/ 280 kr	
<b>American Steak &amp; fries</b>			215 kr
<b>Oksefilet af Irsk Hereford 200 g</b> med pebersauce og fries			195 kr
<b>Grillspyd af velhængt oksemørbrad</b> , med chilidressing og grove fries			
180g/ 155 kr,-	250g/ 195 kr,-	300g/ 225 kr,-	
<b>Tyrens burger</b> 250g med fries og hjemmelavet chillidressing			145 kr

### DANSK KØDKVÆG

Kommer fra racen  
Angus eller Hereford

### AMERIKANSK OKSEKØD

Kommer fra Nebreska, er  
homonfri og utrolig mørt

### ANDET LÆKKERT KØD

Kommer fra anerkendte  
Slagter Erik Cristensen  
i kødbyen

## DESSERTER / OSTE

<b>Variation af chokolade og hindbær</b>	65 kr
<b>Hjemmelavet is og sorbet</b>	60 kr
<b>Cremè Brûlle</b>	55 kr
<b>Tartatin (Fransk lun æbeltærte)</b> med vanilieis	65 kr
<b>Vanilie marineret ananas</b> med hvidchokolade ia	65 kr
<b>Små hjemmelavede chokolader</b>	22 kr
<b>Røget landbrie</b> med portvinsmarinerede valnødder	60 kr
<b>Udvalg af modne gårdoste med udsøgt tilbehør</b>	65 kr

**1 Glas dessertvin 35 kr**

